

03

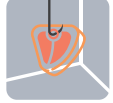
वध प्रक्रियामा स्वच्छता व्यवस्थापन



कुनै उपकरणहरू (उदाहरणका लागि क्लब) प्रयोग नगर्नुहोस् जसले गाडीमा वा अन्य सुविधाहरूमा जाँदा वधशालामा वध गर्ने जनावरहरूलाई हानि पुर्याउन सक्छ।



जनावरको सतहबाट फोहोर हटाउनुहोस् र वध अघि सफा गर्नुहोस्।



वध गरेको जनावरको मासु भुइँमा खस्न नदिन सुनिश्चित गर्नुहोस्।



वधका लागि प्रयोग हुने उपकरणहरू (जस्तै, चक्रु) कीटाणुरहित गर्नुहोस् र तिनीहरूलाई तातो पानी (८३°C वा उच्च) ले धुनुहोस्।



पशुको मल वा आन्द्राबाट छोडिएको चीजहरूबाट मासु दूषित हुन नदिनुहोस्।



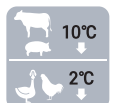
तिनीहरूलाई बाहिर निकाल्दा जनावरहरूको आन्द्रा फुटेको छ/छैन सुनिश्चित गर्नुहोस्। यदि आन्द्रा फुटेको छ भने जनावरको मल वा आन्द्राको चिजहरूले मासु दुषित छ/छैन भनेर सुनिश्चित गर्नुहोस्।



मानव उपभोगको लागि उपयुक्त नभएको आन्द्रा र उत्पादन, छुट्टै कन्टेनर प्रयोग गरी मासुबाट अलग गरि ह्यान्डल गर्नुपर्दछ।



अन्तमा, मासु धुने बेला, त्यहाँ कुनै मल, कपाल, वा अन्य दूषित पदार्थहरू छैन भनेर सुनिश्चित गर्नुहोस्।



वधशालाबाट बाहिर निकाल्दा, गाईको मासु र सुँगुर जस्ता स्तनधारीको मासु १०°C वा कम तापक्रम मा राख्नुपर्दछ, र कुखुराको मासु जस्तो कुखुरा वा हाँसलाई, २°C वा सो भन्दा कम तापक्रममा राख्नुपर्दछ।

वधको सम्बन्धमा मालिक र कर्मचारीहरूका लागि स्वच्छता प्रबन्धन निर्देशिका

वधको सम्बन्धमा मालिक र कर्मचारीहरूका लागि स्वच्छता प्रबन्धन निर्देशिका



01

वधशाला सुविधाहरू/कर्मचारीहरूको स्वच्छता व्यवस्थापन



व्यक्तिगत स्वच्छता व्यवस्थापन



घडी, औठी, नेकलेस, हेयरपिन आदि जस्ता चीजहरूलाई पशुधन उत्पादनहरू (मासु इत्यादि) को सम्पर्कमा आउनबाट बचाउन सावधानी अपनाउनु पर्छ।



कार्यस्थल भित्र धुम्रपान गर्ने, खाने र बबलगम चबाउने काम नगर्नुहोस्।



कीटाणनाशित ओवरगार्मेन्ट/टोपी/जुता/पन्जा लगाउन सुनिश्चित रहनुहोस् र सधैं तिनीहरूलाई सफा राख्नुहोस्।



कर्मचारीहरूले कम्तिमा वर्षमा एक पटक राज्य द्वारा तोकिएको मेडिकल संस्थामा स्वास्थ्य जाँच गर्नुपर्नेछ।



रोजगारदाताहरूले कर्मचारीहरूको लागि स्वच्छता शिक्षा सञ्चालन गर्नुपर्दछ र शिक्षा लग मा विवरणहरू रेकर्ड गरिएको हुनुपर्दछ।



एउटा संक्रामक रोगबाट संक्रमित वा घाइते कर्मचारीहरूलाई पशुधन उत्पादनहरू प्रबन्ध गर्न अनुमति दिनुहुँदैन।



दूषित उपकरण स्पर्श गरी काम गर्दा वा जस्तै, बाथरूमको प्रयोग पछि, र कार्यस्थलमा प्रवेश गर्नु अघि तपाईं हात धुन सुनिश्चित रहनुहोस्।



कीटाणनाशित ओवरगार्मेन्ट नलगाएर पशुधन उत्पादनहरू लाई नछुनुहोस्।

काम अघि/पछि स्वच्छता व्यवस्थापन



यदि कार्यस्थलको भित्ता र छत समय-समयमा धुलो, चिस्यान वा फंगसबाट मुक्त छ कि छैन भनेर नियमित जाँच गर्नुहोस्। काम गर्ने क्षेत्रहरू सधैं सफा राख्नुहोस्।



काम गर्ने ठाउँको भुईँ र ढल बाट मासुका टुक्राहरू जस्ता विदेशी सामग्रीहरू हटाउनुहोस् र तिनीहरूलाई सधैं सफा राख्नुहोस्।



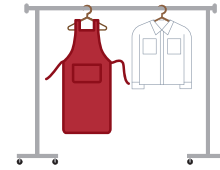
फ्रिज/फ्रीजिड कोठा सधैं सफा राख्नुहोस्। भित्र पर्याप्त तापमानमा राख्नुहोस्।



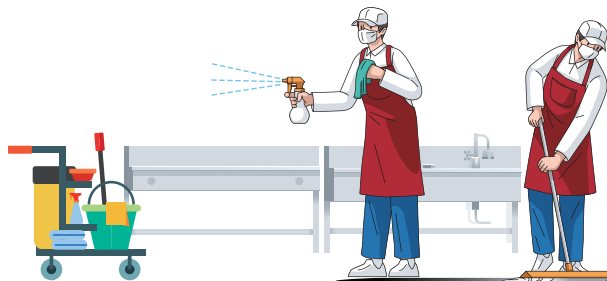
प्रयोग पछि, कार्य तालिका, उपकरणहरू (स्लाइसर, हड्डी कटर, मिक्सर, आदि), काट्ने बोर्ड, कार्ट, आदिलाई धुनुहोस्, स्वच्छ र कीटाणुरहित गर्नुहोस्।

कामको बखत सफाई

- कीटाणुमुक्त ओवरगार्मेन्टमा कार्यस्थल बाहिर नजानुहोस्। बाथरूम जानु अघि तोकिएको ठाउँमा एप्रन र पन्जाहरू राख्नुहोस्।



- कार्यस्थलको भुईँ सफा राख्नु पर्छ। कुनै मासु टुक्राहरू वा फोहोर भुईँमा छोड्नुहुन्न। भुईँ सधैं सफा राख्नुहोस्।



02

वधशाला मा रहेकाहरूले अवलोकन गर्नुपर्ने कुराहरू

- वधशालाको प्रसोधन क्षमता भन्दा बाहिरका निरीक्षकहरूलाई वध निरीक्षणको लागि आवेदन नगर्नुहोस्, जस्तै स्ट्यानचियन र फ्रिज सुविधा।
- इन्स्पेक्टरको निर्देशन प्राप्त गर्नु अघि काम सुरु नगर्नुहोस्।
- अनुमति बिना पशु वा मासु मार्ने वा वध नगर्नुहोस्।
- कार्यस्थलमा कीटाणुमुक्त ओवरगार्मेन्ट/टोपी/जुता/ पन्जा लगाउन सुनिश्चित रहनुहोस्। काम सुरु गर्नु अघि तपाईंको व्यक्तिगत स्वच्छता स्थिति जाँच गर्नुहोस्।
- निरीक्षक बाहेक अरु कुनै अनधिकृत व्यक्तिलाई कार्यस्थलमा प्रवेशका लागि अनुमति दिनु हुँदैन।
- कर्मचारीहरूको लागि स्वच्छता शिक्षाको लागि योजना बनाउनुहोस्। स्वास्थ्य शिक्षामा प्रशिक्षित व्यक्तिले अन्य कर्मचारी हरूलाई प्रति महिना एक घण्टा भन्दा बढि तालिम दिनुपर्छ। एक वर्षको लागि शिक्षाको नतिजा रेकर्डको रूपमा राख्नुहोस्।
- फोहोरको लागि" चिन्ह लगाएर रिफ्रिजिरेट/फ्रोजन गोदाम जस्ता तोकिएको ठाउँमा बिक्री-अवधि बितिसकेको पशुधन उत्पादनहरू राख्नुहोस्।
- कार्यस्थलको प्रवेशद्वारमा हावा वा किरा छिर्न सक्ने भएकोले पर्दा जडान गर्नुहोस्। मुसा वा गडचौलाबाट बच्नको लागि सावधानी अपनाउनु पर्छ।

